

LE MAITRE  CHOCOLATIER

Fabricant Français

CHOCOLAT

2016
2017

— FABRIQUANT FRANÇAIS —

Nos bonbons chocolats

GAMME PREMIUM *Les ganaches*



CITRON NOIR
Ganache citron
enrobée de chocolat
noir



CITRON LAIT
Ganache citron
enrobée de chocolat
au lait



CASSIS NOIR
Ganache cassis
enrobée de chocolat
noir



PASSION NOIR
Ganache au fruit de
la passion enrobée
de chocolat noir



CARMEL LAIT
Ganache caramel
fleur de sel de gué-
rande enrobée de
chocolat au lait



CARMEL NOIR
Ganache caramel
fleur de sel de
guérange enrobée
de chocolat noir



GRAND MARNIER
Ganache au Grand
Marnier enrobée de
chocolat blanc



**CARMEL POIRE
NOIR**
Ganache poire
caramel enrobée de
chocolat noir



THÉ NOIR
Ganache aux trois
thés enrobée de
chocolat noir



PALET OR NOIR
Ganache chocolat noir
intense subtilement
vanillée enrobée de
chocolat noir



PALET OR LAIT
Ganache chocolat noir
intense subtilement
vanillée enrobée de
chocolat lait



CAFÉ NOIR
Ganache au café
enrobée de chocolat
noir

Nos bonbons chocolats

GAMME PREMIUM

Les pralinés



**COEUR GIANDUJA
BLANC**

Coeur gianduja enrobé
de chocolat blanc



**COEUR GIANDUJA
NOIR**

Coeur gianduja enrobé
de chocolat noir



AMANDE NOIR

Praliné amande enrobé
de chocolat noir avec
amande caramélisée



AMANDE LAIT

Praliné amande enrobé
de chocolat au lait avec
amande caramélisée



CAFÉ NOIR

Praliné amande
parfumé au café enrobé
de chocolat noir



CAFÉ LAIT

Praliné amande
parfumé au café
enrobé de chocolat lait



NOISETTE LAIT

Praliné aux noisettes
enrobé de chocolat
au lait



NOISETTE NOIR

Praliné aux noisettes
enrobé de chocolat
noir



FEUILLETÉ NOIR

Praliné aux amandes et
crêpe dentelle croustillante
enrobé de chocolat au noir



FEUILLETÉ LAIT

Praliné aux amandes et
crêpe dentelle croustillante
enrobé de chocolat au lait



GRANIT LAIT, BLANC OU NOIR

Bâtonnets d'amandes enrobés de chocolat au
lait, noir ou blanc.

Nos Grignoty's



BATON

Parfums disponibles :
Caramel noir ou lait,
framboise noir,
passion noir.



LANGUE DE CHAT

Parfums disponibles :
Caramel noir ou lait



ORANGETTES

Ecorce d'orange
enrobée de chocolat
noir



PICO CHOC

Parfums disponibles :
Coco Blanc, noir ou lait
caramel



CROC TÉLÉ

Chocolat noir ou lait

3 fois plus de gourmandise !



SUCETTES TRIO

Caramel, praliné et
fraise



BOUCHÉE MENDIANT

Chocolat noir ou lait

PALETS ASSORTIS

Assortiments
de palets



Nos Grignoty's



**TABLETTE MENDIANT
A CASSER**

Chocolat noir, lait ou blanc



TABLETTES GOURMANDES

Bretonne, Parisienne
ou Champagne



**TABLETTE
CHOCOLAT**

Parfums disponibles :
noisettes noir ou lait,
cranberries noir ou
lait, orange noir



**TABLETTE SÈCHE
SANS SUCRE**

Chocolat noir ou lait



**TABLETTE
SÈCHE**

Chocolat noir,
lait ou blanc

MACARONS



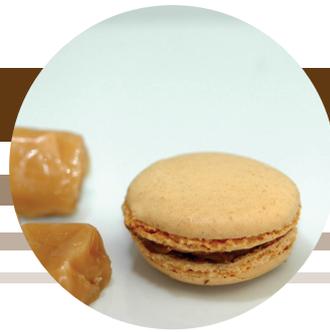
ABRICOT



BANANE
CHOCOLAT



CAFÉ



CARAMEL
BEURRE SALÉ



CASSIS



CHOCOLAT



CHOCOLAT
NOISSETTE



CITRON



FRAISE



FRAMBOISE



GRIOTTE



MELON

MACARONS



MIRABELLE



MYRTILLES



NOIX DE COCO



NOUGAT



ORANGE CONFITE



PASSION



PÊCHE



PISTACHE



ROSE
LITCHI



VANILLE

Les emballages



TUBO PVC



RÉGLETTES
2 tailles disponibles

LES BALLOTINS

BALLOTINS CHOCOLATS
6 tailles disponibles



BOITES CHOCOLATS «HAVANNE»
2 tailles disponibles

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Par le seul fait de la commande, le client reconnaît avoir pris connaissance de nos conditions générales de vente et les accepte.

I. Objet : Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client pour lui permettre de passer commande. Elles détaillent les droits et obligations de la société PMPF et de son client dans le cadre de la vente des marchandises qui se rapportent à l'activité de la société, en particulier les chocolats, biscuits, friandises et tout accessoires liés.
En conséquence, le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

II. Prise de commande et confirmation : Le client s'engage à remplir le bon de commande avec précision et à renseigner les différentes rubriques existantes (son adresse, l'adresse de livraison, le mode de paiement, ...), sauf pour les ventes dites comptant ou les ventes en boutique qui ne nécessitent pas d'établir un bon de commande.

Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation du PMPF qui se réserve le droit de rejeter toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale. Nous nous engageons à vous informer dans les deux (2) jours ouvrés qui suivent votre commande si nous rencontrons un problème pour honorer celle-ci.

Le droit de rétractation de 7 jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits susceptibles de se détériorer rapidement, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir. Toutefois, une annulation de sa part pourra être prise en compte dans la mesure où le colis est en préparation.

En revanche, à partir du moment où le colis est remis au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

III. Prix : Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes (h.t). Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux en vigueur applicable selon le produit..

Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, vous pouvez nous contacter.

La société s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout

Le règlement des commandes s'effectue par chèque, par carte bancaire ou par virement à 30 jours. La première commande est payable comptant.

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Les pénalités de retard sont égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de frais de recouvrement de 40 euros.

V. Indisponibilité des produits : Nous mettons tout en œuvre pour garantir la disponibilité de nos produits. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande mais nous nous réservons la faculté de suspendre ou d'annuler les ordres en cours, sans préjudice de tout autre recours.

VI. Livraison des produits : La livraison est effectuée : soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur ; soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en magasin à l'attention de l'acheteur ; soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande. Pour toute commande inférieure à 1 500 € HT pour les livraisons en froid négatif et 1000 € pour les livraisons en froid positif, des frais de port seront facturés.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti. Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, à l'annulation de la commande.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les 48 heures suivant la livraison, par fax.

Lors de l'envoi des marchandises par colis, il est précisé que ces derniers sont préparés et conditionnés dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone..) pour permettre une livraison dans les conditions normales. PMPF ne pourra être tenue responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée.

VII. Clause de réserve de propriété : La société PMPF conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires.

Toutefois, les risques afférents aux marchandises seront transférés à l'acheteur ou au transporteur, dès la remise physique des produits.

Si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société PMPF se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

VIII. Réclamations - Litiges : Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer le litige.

A la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, sur le bordereau de livraison.

Toute réclamation devra être faite à bref délai de la réception de la commande, au service clients:

- Soit par courrier : PMPF – ZI DES CLOYES – 70200 LURE - FRANCE

- Soit par email : bc_logistique.lure@scapalsace.fr

- Soit par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h au 03.84.65.74.54

Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...).

Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, soit devant le Tribunal du lieu de domicile du défendeur, soit au choix du demandeur devant la juridiction du lieu de la livraison effective des produits.

IX. Retours : Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre PMPF et le client et être retourné dans les 3 jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

Toute reprise acceptée par PMPF, dans le cas d'un vice apparent ou de non conformité des produits livrés, qui sera constaté par PMPF, permettra au client d'obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de tout autre indemnité ou dommages et intérêts.

X. Garanties : La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret.

Aussi, afin d'apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation.

PMPF garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver :

- Pour les produits livrés à température -18°C, conservation à -18°C puis respect du protocole de remise en température du colis (24 heures à +4°C/+6°C puis 24 heures à +16°C/18°C). Après remise en température, la DLUO est de 5 mois.

- Pour les produits livrés en température 16°-18° C et les produits remis en température par vos soins, les produits sont à conserver dans un endroit frais (entre 16 et 18°C), avec une Hygrométrie comprise entre 60% et 65% d'humidité et à l'abri de la lumière et de toutes odeurs pouvant nuire à nos produits.

Aucune reprise ne sera possible si toutes les conditions ne sont pas remplies.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Les produits doivent être vérifiés à la livraison, en la présence du chauffeur. aucune réclamations de quelque ordre que ce soit ne sera admise ultérieurement sauf si celle-ci est indiquée sur le bon de livraison. Nos produits sont stockés impérativement à une température minimum de -18°C et les premiers produits entrés doivent être les premiers sortis. Aucune reprise de marchandise ne sera possible si toutes les conditions ne sont pas remplies.

CONSERVATION DU CHOCOLAT

Les produits sont stockés à une température de -18°C. L'article R11.7 et R112.14 du code de la consommation prévoit qu'un affichage indiquant que les produits ont été congelés n'est pas obligatoire.

Protocole de remise en température avant ouverture du colis : 24 heures à +4°C/+6°C et 24 heures à +16°C/+18°C.

Exposition en vitrine réfrigérée : 18°C maximum et 60% d'humidité.

CONSERVATION DES MACARONS (POUR LES CLIENTS)

Les macarons se consomment dans les 3 jours qui suivent l'achat et se conservent au bas du réfrigérateur. Nos macarons se dégustent 15 à 20 minutes après la sortie du réfrigérateur. Nous vous garantissons la fraîcheur et la traçabilité de toutes nos créations. Nous sommes attentifs aux moelleux de nos ganaches et au croustillant de nos coques 100% amandes, sucre et blanc d'oeuf.

LE MAITRE  CHOCOLATIER
Fabricant Français



Le Maitre Chocolatier
Zone des Cloyes
70200 LURE

03 84 62 74 54